

α -Amylase

α -淀粉酶

产品编号	产品名称	规格
BS935-100mg	α -淀粉酶	100mg

产品简介:

α -淀粉酶可以水解淀粉分子链中的 α -1,4-葡萄糖苷键，将淀粉链切断成为短链糊精、寡糖和少量麦芽糖和葡萄糖，使淀粉黏度迅速下降达到“液化”目的。主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。还用于面包的生产，以改良面团，如降低面团黏度、加速发酵进程，增加含糖量和缓和面包老化等。该产品活性的 pH 范围是 5.0 至 7.5，最佳 pH 范围是 6.0-7.0。该产品在 pH 5.0 至 10.0 范围内保持稳定。最佳温度范围为 65-75℃。有效温度范围高达 90℃。

别名：中温淀粉酶；液化型淀粉酶；液化酶； α -1,4 糊精酶；细菌性淀粉酶； α -淀粉酵素；糊精化酶

CAS: 9000-90-2

酶活/效价: ≥ 4000 u/g

外观：黄褐色或类白色粉末

储存条件: -20℃

单位：瓶

有效期：3 年

使用方法:

请根据具体实验配制使用。

注意:

1. 本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗，食品及化妆品等用途。
2. 为了您的安全和健康，请穿好实验服并佩戴一次性手套和口罩操作。